

# Что немцу здорово

## ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

**К КОНЦУ ГОДА** у меня накопилась такая степень измотанности, что вместо традиционных поездок «в тепло» с дальними перелетами хотелось совсем другого — в деревню, к тетке, в глушь, в Саратов! Просто выспаться, пожить без суеты и с минимумом впечатлений. Узнав о таких наших с мужем настроениях, один хороший приятель сказал, что у него есть подходящий для нас домик в деревне. И хоть деревенька эта называется Фраздорф и находится в Германии, глушь, мол, такая, что Саратов по сравнению с ней шумный мегаполис. Лететь нужно было до Мюнхена — каких-нибудь три часа и еще час на машине. Деревенька Фраздорф (буквально «Жвачкино») и правда — три улицы, коровники, пара магазинов, храм и кладбище. И все это гнездится у подножья Альп, у фантастически красивого озера Химзее. Самое то место, чтобы спать, гулять и не думать ни о чем. Можно себе представить, какой здесь рай летом, но и зимой, уверяю вас, совсем не хуже. Что, спросите, здесь в это время года делать? Все нормальные люди вообще-то катаются на лыжах — до отличных горнолыжных трасс и подъемников рукой подать, а цены совсем не куршевельские, они даже ниже, чем на австрийских курортах, хотя до Зальцбурга ближе, чем до Мюнхена. Мы с мужем на лыжи так и не встали, а теперь поздно учиться, — катались на санках, гуляли, плавали в теплом бассейне и, как ни странно, все время ели, восхищаясь съеденным. Странно потому, что Германия никогда не была для нас местом, куда хотелось отправиться за гастрономическими впечатлениями. Всегда, когда речь шла о какой-нибудь вопиющей кулинарной банальности, мой муж, утрируя немецкий акцент, многозначительно произносил: «картофель-залат!» Мне же при этом мерещились жирные сардельки и небритые свиные ноги с кислой капустой. А в здешней деревне оказался поразительный ресторан! Или лучше с самого начала: какой чудесной гостиницей обернулся обещанный нам домик в деревне! Оба заведения, и гостиница, и ресторан, кстати, отмеченный гидом Мишлен, называются **Kaerger** — это бывший постоялый двор на ста-

ЕСТЬ ТОПИНАМБУР МОЖНО  
СЫРЫМ, ВАРЕНЫМ,  
ЖАРЕНЫМ И ПЕЧЕНЫМ

ром соляном пути. Вообразите себе очарование старинного дома с живописно раскрашенной деревянной альпийской мебелью, скрипящими половицами, кружевными занавесками, вышитыми скатертями, удобными матрасами и качественным бельем. Обстановка мило старомодная, а лица вокруг молодые и веселые: горничные, и официантки, и сам шеф ресторана Марко Рекнагель — всем где-то 25, все местные, и никто не считает свою деревеньку неперспективной.

Марко — рыжий и веселый. Говорит, что хочет превзойти работающего в соседней деревне трезвездочного мишленовского шефа Хайнца Винклера. Вот это и было мое предновогоднее потрясение: тот самый Винклер, который разработал меню для московского «Жеробаума», держит ресторан в немецкой деревне! В Москве его шедевры оказались никому не нужны — в последний раз, когда мы были там с друзьями, никого, кроме нас, в ресторане не было, и вскоре «Жеробаум» закрылся, повторив судьбу московского заведения другого «звездника»-француза Мишеля Труагро. В деревенском винклеровском заведении (мы пошли туда пешком за 4 километра на следующий день) — битком. Москва до сих пор не въезжает в то, что немцам и французам здорово. Добрый же молодец Марко в своем «Жвачкино» готовит не по-немецки тонко. И, может быть, более душевно, чем признанный мэтр. Любит блюда-шутки — какой-нибудь крем-суп из каштанов в виде воздушного капучино. Вообще легкие крем-супы в **Kaerger** — из лучших, что мне вообще доводилось до сих пор пробовать. Почти все они из недорогих корнеплодов типа брюквы, моркови, пастернака, или вот еще штуковина — топинамбур. Марко говорит, что это настоящее чудо природы. Есть топинамбур можно сырым, вареным, жареным и печеным. По виду — нечто среднее между розовой картошкой и крупным имбирем. Из-за причудливой формы его называют «иерусалимским артишоком» и «земляной грушей». А из-за сложного аромата — «канадским трюфелем». На самом деле это странное растение — американский клубненосный подсолнечник. А приятный вкус и интересный запах топинамбура — только половина его достоинств. Американские индейцы, рассказывает Марко, обнаружили, что топинамбур — чудодейственное средство против кучи болезней, даже против биологически естественной старости. Все подтвердилось: в топинамбуре



какое-то фантастическое количество кремния, белка и витаминов. Но главное — в отличие от картофеля в нем содержится не крахмал, а инулин, который при расщеплении дает не сахар, а фруктозу. Понимаете, говорил с восторгом Марко, какое это чудо для диабетиков и людей, страдающих ожирением — одна его подруга на топинамбуровой диете легко потеряла 8 килограммов, а ведь с этим клубнем можно готовить все те же блюда, что с картошкой. Только топинамбур гораздо изысканнее, его тонкий аромат очень подходит к рыбе и морепродуктам. Марко готовит из него нежнейшее пюре и хрустящие чипсы — подает с рыбой и гребешками, делает из него ароматные салаты, вегетарианские рагу, супы и даже десерты, как из сладкого батата. Поразивший нас крем-суп он подавал с жареным морским гребешком и тонким роллом из рисовой муки, который фарширован зеленью и креветками. Визуально «блюдо» крем-супа делится на две половины дорожкой взбитого топинамбурового пюре, во второй полукруг добавлено протертое раковое мясо — оттого у него (см. фото) слегка розовый цвет. Но это довольно-таки канительный ресторанный вариант, а для дома Марко предлагает совсем простой, но тоже очень вкусный и полезный супчик. Лук нужно почистить и нарезать, а топинамбур хорошо помыть и 2/3 порубить на куски толщиной в большой палец. Грецкие орехи измельчить. В кастрюле разогреть 2 ложки сливочного масла и немного оливкового. Кинуть орехи и лук — поджарить до золотистого цвета. Добавить топинамбур и жарить еще минут пять. Залить все бульоном и готовить, пока топинамбур не размякнет (12 минут). Переложить в блендер и протереть. Добавить молоко, сливки и сметану и взбить до пены. Посолить и поперчить по вкусу. Остатки топинамбура нарезать на маленькие кубики (чуть меньше сантиметра) и обжарить в масле до хрустящей корочки (как во фритюре). Слегка посолить готовые кусочки и посыпать ими суп-пюре. Еще украсить тонким зеленым луком, нарезанным палочками длиной в 1,5–2 сантиметра. Для еще большей диетичности я готовила этот суп без сливок и без сливочного масла — тоже получается очень вкусно. Вы спросите, а где я в Москве взяла топинамбур — ведь в магазинах его не продают? Просто набрала в Google «топинамбур купить в Москве» — в одной из первых строк был телефон поставщика, некоего Димы. В апреле он даже обещал мне на дачу привезти клубни для рассады. А что вы думаете, я тоже хочу чуда, например, сильно похудеть к лету, ведь русская же я баба. Раз уж немцу с его «картофель-залат» это оказалось во всех смыслах здорово, мне сам бог велел!

<http://vkusitsvet.ru>

## Крем-суп из топинамбура

- 1 **белый лук (3 шт.)**
- 2 **топинамбур (600 г)**
- 3 **овощной бульон (3/4 л)**
- 4 **очищенные грецкие орехи (50 г)**
- 5 **молоко и сливки (по 1/2 стакана)**
- 6 **сметана (3 столовых ложки)**
- 7 **сливочное и оливковое масло, соль, перец, зеленый лук**